

# Tostadas Francesas con Canela

**Sirve:** 4 Porciones

## Ingredientes

- Fruta fresca de temporada (al gusto)
- 4 huevos
- 1/3 **taza** de leche baja en grasa
- 1/2 **cucharadita** canela
- 1 **cucharadita** extracto de vainilla (opcional)
- 8 **rebanadas** de pan integral
- aceite vegetal en aerosol

## Preparación

1. Lave la fruta fresca y píquela para poner sobre la tostada francesa.
2. Precaliente la plancha a fuego medio-bajo.
3. Quiebre los huevos en un tazón.
4. Agregue la leche, la canela (y la vainilla, si desea) al tazón con los huevos. Revuelva bien con un tenedor.
5. Remoje el pan en la mezcla de huevo y leche. Asegúrese de que todo el pan esté cubierto.
6. Rocíe la sartén con aceite en aerosol.
7. Coloque el pan en la plancha y cocine de 3 a 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Luego voltee la tostada francesa y cocine el otro lado durante 3 a 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.
8. Ponga las tostadas francesas en un plato y cubra con fruta fresca preparada si gusta.

9. ¡Disfrute!

New York CACFP